40e Année. — Tome LXXVIII N° 2024 Paris, 13 Avril 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA CONCENTRATION DES MOUTS DANS LE MIDI EN 1933 (1)

En outre de ces appareils, simples peut-on dire parce que faisant uniquement la concentration, il a été essayé aussi dans deux propriétés du Midi, un ensemble d'appareils mis au point par M. Barbet, le savant constructeur de matériel de distillerie que tout le monde connaît, et qui a fait un véritable apostolat en ces dernières années en faveur des jus de fruits, concentrés ou non.

Ce système Barbet comprend donc, outre le concentrateur, tous les autres appareils pouvant concourir au but de retirer du raisin dès après sa cueillette un jus stérile contenant tout ce que le marc peut céder au moût (lorsqu'on vinifie en rouge), avec possibilité bien entendu d'interrompre le circuit ou de supprimer l'appareillage devenu superflu si l'on veut s'arrêter au moût stérilisé, ou au moût concentré, etc... A première vue cet ensemble paraît complexe et compliqué, mais il faut réfléchir qu'il est fait pour se substituer à *tout* l'appareillage ordinaire d'une cave, remplaçant l'ensemble habituel de fouloir, élévateur, pressoir, filtre. dégrossisseur, pompe, etc... Pour le bien juger, il faut donc se mettre dans le cas d'une création, — tandis que les appareils précédemment examinés ne visent que la concentration seule dès l'extraction du moût ou son débourbage, — avec cet avantage qu'on obtient souvent la stérilisation du liquide par dessus le marché et par conséquent la possibilité d'y obtenir des fermentations plus ou moins pures selon les températures atteintes.

Nous n'avons pas insisté jusqu'ici sur cet avantage parce qu'il est un peu relatif, comme nous l'avons déjà dit nous-mêmes plus haut. Mais il peut être appréciable, si l'on veut par exemple faire fermenter des concentrés après transport aux Colonies par exemple.

Il serait un peu long de décrire ici tout ce matériel, très ingénieux et encore en voie de perfectionnement à ce qu'il nous a semblé. Nous marcherions d'ailleurs ainsi sur les brisées de notre ami Sébastian, qui l'a déjà décrit tout au long dans le *Progrès agricole* de 1932, tome 2, page 62, et il vaut mieux attendre la mise au point définitive de cet intéressant ensemble. Celui-ci avait déjà été essayé, en 1931, à Bessan (Hérault), chez un de nos grands viticulteurs des plus connus, à sa grande satisfaction d'ailleurs, car il y obtint, grâce à ce mode de concentration, des vins pouvant parfaitement remplacer, nous dit-il, les vins d'Espagne, avec amélioration constante de bouquet avec le temps.

En 1932 ce même appareillage a redonné satisfaction dans cette même cave, soit pour obtenir des concentrés de hauts degrés, soit pour chaptaliser simplement le reste de la récolte. L'appareil employé avait une puissance d'environ 10 hectos à l'heure, et il a bien régulièrement marché.

Ce matériel a été monté aussi en 1932, en plus gros (250 hectos par 24 heu-

(1) Voir *Revue*, nos 2022 et 2023, pages 204 et 213.

res) et plus complet, dans un des chais de la Compagnie des Salins du Midi, tout près d'Aigues-Mortes, où nous avons été invités à aller le voir fonctionner. Il était alimenté par une pompe à vendange prélevant des Aramons foulés et égrappés à la sortie de la turbine Paul par laquelle les raisins sont foulés dans ce chai. Cette vendange passe ensuite dans le caléfacteur, puis dans le macérateur, d'où elle passe dans le filtre-presse ou tamiseur-presseur, avant de gagner le concentrateur sous vide, où l'on fait la concentration que l'on veut : très faible si elle doit correspondre à une simple chaptalisation, ou très poussée au contraire si l'on veut obtenir des concentrés à hauts degrés au lieu de vin.

Comme on le voit *tout le moût* passe dans l'appareil et y est stérilisé, de sorte qu'on aboutit à des produits stériles avec lesquels on peut faire des fermentations pures s'ils sont destinés à la fermentation immédiate, au quel cas ils passent par un réfrigérant les ramenant immédatement à la température de fermentation. Il faut également remarquer que les fermentations portent toujours ici sur du moût seul, puisqu'on a épuisé le marc par le moût chaud dès le début des opérations, de façon à ce que la macération précède la concentration, ce qui est évidemment un avantage par rapport à tous les appareils précédemment cités, avantage permettant d'obtenir des concentrés rouges complets en vue de la fabrication de *vins complets*. Le filtre-presse supprime donc ici les ennuis du marc, du cuvage, du chapeau pendant la fermentation, etc..., et réduit notablement de ce chef la contenance nécessaire des cuves à fermenter — ce qui ne serait pas un mince avantage pour la pratique. Mais on peut supprimer la macération pour faire des moûts et vins rosés ou blancs.

Il a été noté au passage que cette macération à chaud pouvait développer le moelleux par une sorte de maturation artificielle que le vieillissement perfectionne ensuite.

Peut-être le commerce consentira-t-il à payer un jour ces avantages, qu'il va chercher actuellement dans les vins exotiques dont il déclare l'importation inévitable, alors que nous pourrions très bien les produire et les trouver désormais sur notre propre territoire.

On conçoit qu'un pareil ensemble ne puisse marcher parfaitement du premier coup et qu'il y faille quelque mise au point, d'autant plus qu'il faut toujours aller très vite en de pareils essais, la vendange durant peu, et ayant été même encore écourtée cette année par le mauvais temps. Mais il y a beaucoup à espérer de ces essais et de cet ensemble pour tous ceux qui auront à s'installer complètement ou à nouveau.

En dehors des essais ci-dessus mentionnés (1), que nous avons pu voir et plus ou moins contrôler au passage, d'autres sont projetés ou déjà en train avec de nouveaux appareils, notamment pour concentrer dans l'air chaud avec un dispositif particulier à la Maison Prache et Bouillon, ce qui paraît très sédui-

(1) Cette Revue a déjà rendu compte, sous la signature de M. Villepigue, dans son numéro du 15 décembre 1932, page 376, des résultats obtenus dans le Bordelais à la Cave Coopérative de Saint-Emilion avec un appareil Delor et Thibaud. Cet article contient notamment des prix de revient particulièrement intéressants, mais plus pour le Bordelais que pour le Midi.

sant parce que supprimant tout contact du moût et des métaux, et peut-être plus économique (suppression de tout générateur de vapeur).

Un de nos amis a même eu l'idée de traiter les moûts de raisin par un absorbant inerte et inoffensif, résidu peu coûteux d'autres industries, qui les déshydrate avec dégagement de chaleur, de sorte qu'en opérant sous vide le chauffage deviendrait inutile ou très faible, au grand bénéfice des parfums et bouquets naturels — le sucre de raisin étant ensuite récupéré par simple dissolution dans du vin ou du moût non traité qui verrait ainsi accroître son degré Baumé dans les proportions que nous venons de constater pour les autres appareils. Méthode évidemment originale et tout à fait à la page des dernières possibilités de la Science moderne, si elle tient toutes ses promesses.

***

Tout cela prouve que nous sommes tout à fait à l'aube d'une nouvelle industrie nationale, s'annonçant comme très féconde, et qu'il serait puéril de continuer à lui bouder comme on l'a fait jusqu'ici depuis plus d'un siècle à l'aide d'une législation surannée. Les fils peuvent ne pas penser comme leurs pères et admettre le progrès, sans s'exposer à de nouveaux inconvénients maintenant qu'ils se sont copieusement armés depuis trente ans contre la fraude. C'est pure question de précautions et d'expérience.

On croyait même avoir tout dit (1) déjà pour ou contre les moûts concentrés et le sucre de raisin, allant jusqu'à les clouer au pilori de la viticulture en les comparant aux raisins secs, de si sombre mémoire. Et voilà qu'une année particulièrement ingrate vient de nous faire tomber sous le sens, palper même peut-on dire, les avantages qu'on aurait pu retirer de l'article 15 de la loi du 4 juillet 1931 et du décret du 1er août 1931 si leur rédaction avait été mieux étudiée ou plus libérale. C'est une leçon dont nous devons profiter, en voyant passer d'abord à la consommation la production algérienne tandis que la nôtre reste en cave. Qu'a donc fait l'Algérie pour cela ? Simplement les vins que nous aurions faits nous-mêmes avec un peu moins de nébulosité et un peu plus d'insolation, si l'année avait été normale.

Tout s'est passé comme si nos latitudes avaient subitement glissé vers le Pôle de quelques degrés sans entraîner leurs constantes climatériques. Et nous avons fait ici des vins du Nord et de l'Est, tandis que l'autre rive de la Méditerranée a fait cette année à peu près nos vins habituels du Midi.

Qu'aurait-il fallu pouvoir faire pour corriger cet accident ? Disposer évidemment de sucre de raisin correspondant à ce décalage, puisque nous ne disposions plus du sucre de betterave ou de canne comme autrefois, sucre de raisin qu'il eût même été rationnel de demander aux Algériens sous la forme de concentrés, puisqu'ils sont encore mieux placés que nous pour les produire. Mais nous nous sommes laissés surprendre, et c'est pour cela que nous faisons cette année la fortune des Algériens à notre détriment, de toute évidence. Profitons donc de cette leçon et outillons-nous rapidement pour l'avenir au lieu de continuer à ergoter sans résultats.

(1) Rappelons à ce propos que l'un de Nous relatait déjà des essais semblables dans la *Revue de Viticulture* des 24 et 31 mai 1902, pages 565 et 597.

Il faut pour cela cependant que nous y soyons encouragés par une réglementation plus large et plus tolérante, et notamment que nous puissions désormais non seulement concentrer librement le moût sans avoir de droits à payer, mais aussi l'utiliser librement *et sans délais* chaque fois qu'il s'ensuivra réduction du volume de la récolte à la cuve avec relèvement du degré et augmentation de la qualité. Ce doit être là un *droit* sacré pour le viticulteur et non pas pour l'Etat ! quitte à créer un acquit spécial sucre de raisin, s'il le faut, pour la circulation de cette nouvelle marchandise entre son créateur et son consommateur *pour cet usage* (la chaptalisation). Ce qui permettrait évidemment la suppression complète et radicale du sucrage des vendanges par la saccharose sur tout le territoire français, toutes les régions étant mises enfin à cet égard sur pied d'égalité.

L'emploi d'un hectolitre de concentré à 40° Bé devrait même débloquer automatiquement 5 hectos de vin à 10° — ou cet hectolitre pouvoir être bloqué à leur place — de façon à inciter la culture intensive, la plus économique comme la plus productrice et la plus créatrice de richesses, à concentrer ces produits parfois encombrants par leur abondance mais nécessaires à la démocratisation des prix du vin commun (baisse de la vie). Alors seulement on concentrera sans savoir si on sera bloqué, puisqu'il faut le faire en général à une époque qui précède de deux mois au moins les indications définitives de la statistique vis-à-vis du blocage.

On peut même se demander, pour si révolutionnaire que puisse paraître cette idée, si la concentration ne serait pas ici supérieure au vinage, car lorsque le vin est distillé il n'y a plus moyen de faire machine en arrière en cas de besoin, tandis qu'en partant du moût on peut toujours revenir au vin. En cas d'abus, de cartels portant le vin commun à des prix exagérés, il y aurait là pour les dirigeants de l'économie nationale un moyen plus pratique et plus profitable au pays d'endiguer les hausses exagérées que celui qui consiste à ouvrir alors nos frontières à l'invasion des vins de l'étranger, de cet étranger qui nous a déjà presque partout fermé plus ou moins sa porte. Il y faudrait évidemment du doigté, de la surveillance, pour éviter tout foisonnement délictueux, mais la Régie n'est jamais à court de moyens de contrôle, et cela vaudrait finalement mieux que les tâtillonnages stérilisants de la dernière campagne vinicole.

Car on peut se demander aussi, n'en déplaise à certains de nos Collègues, qui ont cru devoir s'inspirer par trop là de l'exemple italien, pourquoi nous venons de nous créer de nouveaux barrages intérieurs par l'invention des « Vins de pays », avec toutes les entraves qui en découlent fatalement pour le commerce, et toutes les complications de législation qui en résultent. Cela peut faire très bien sur le papier, en théorie, mais de tous temps la mission du commerce des vins a été de couper des produits de diverses origines pour contenter sa clientèle que s'est laborieusement créée chaque négociant, et l'on ne voit pas très bien ce que rapportera finalement aux producteurs les vins de grande et commune production toutes les chinoiseries que consacrent à ce sujet nos nouveaux textes législatifs. C'est d'ailleurs au nom de ces textes que nous avons vu appliquer aux dernières vendanges cette absurde interdiction au sucre de raisin de sortir des cantons voisins de celui où il était né, comme si nos Aramons pouvaient

élaborer dans les Salanques un sucre de raisin différent de celui qu'ils élaborent en Camargue par exemple, ou dans la plaine de Narbonne ! Cela ne tient pas debout, de toute évidence, vis-à-vis de ceux qui connaissent l'homogénéité de notre vignoble méridional, non délimité, et ce n'était certes pas là le moyen de faciliter et de seconder l'essor de la concentration des moûts dès sa naissance légale.

Du moment qu'on a déjà admis que l'alcool pouvait devenir une monnaie d'échange entre l'industriel qui le produit en grand, le viticulteur chez lequel il est théoriquement produit et bloqué, et l'Administration qui le contrôle et le reçoit, pourquoi n'admettrait-on pas le même régime d'équivalence pour le sucre de raisin qui représente cet alcool en puissance dans le moût concentré, avec toutes les facilités de blocage et de conservation qui pourraient s'en-suivre, car ce sucre tentera toujours beaucoup moins le fraudeur ou le voleur avant sa transformation en alcool qu'après, c'est évident ! Bien des simplifications s'ensuivraient certainement pour l'application si compliquée des nouvelles taxes, au rendement ou autres.

La simple justice voudrait aussi que la déclaration de récolte ne tienne aucun compte de la fraction concentrée, puisque celle-ci n'existe plus en tant que volume. C'est comme si on voulait obliger par une loi les unijambistes à s'acheter toujours deux bottines à la fois sous prétexte qu'ils ont *jadis* eu deux pieds ! Nous en sommes encore là pourtant !

Quel inconvénient y aurait-il à ce que les moûts concentrés stockés permettent des reports de qualité d'une année à l'autre, s'ils vieillissaient bien, sans ranciotage ou madérisation, étant donné les grands écarts que nous pouvons constater souvent dans cette qualité d'une année à l'autre ? Il y aurait peut-être là aussi un moyen non négligeable d'uniformiser davantage la composition des vins des diverses années, ce qui faciliterait le commerce sans nuire à la propriété, puisqu'on réduirait ainsi certainement le rôle des vins importés de l'étranger.

Nous ne ferons que rappeler ici les avantages de réduction du fret, et partant des prix de revient, que permettraient les moûts condensés pour l'exportation de nos vins en puissance aux Colonies les plus éloignées, au lieu de permettre à celles-ci d'acheter et de conserver à leur guise des vins étrangers, dont elles favorisent l'importation *de préférence* aux vins français. Encore là une révélation pénible à beaucoup de viticulteurs ! Le vin *français* de qualité et de degré, chaptalisé au moût concentré, serait sûr de ce débouché colonial si on voulait bien le lui *réserver.*

N'oublions pas que, pour si paradoxal que cela puisse paraître, la France *importe* déjà de l'étranger 273.000 hectos de moût concentré, que nous savons et que nous pouvons produire quand nous voudrons. Tandis que nous nous interdisons sottement plus ou moins l'édulcoration de nos vins blancs et de nos vermouths par ce produit, y réservant au contraire le sucre de canne ou de betterave, ce qui est un comble — à moins de donner au produit édulcoré la mention : de fantaisie, *ou glucosé !* Alors qu'il serait si naturel et si logique de couper du moût de raisin avec du vin, même du vin alcoolisé comme le vermouth, on préfère favoriser des importations de vins blancs pour cet usage !

Non, l'épithète infamante glucose ou glucosé pour tout ce qui contient du sucre de raisin doit disparaître au plus vite, ne serait-ce que pour le principe : elle a assez fait de mal comme ça à la viticulture. D'autant plus que, tous calculs faits, l'emploi obligatoire du moût concentré dans tous les produits alimentaires dérivant du raisin y sera toujours plus onéreux au producteur et plus profitable au Trésor que celui du glucose, qui est bien à réserver pour les produits de fantaisie. On ne s'explique même pas que le ridicule n'ait pas encore tué en France une pareille législation, tout à fait draconienne, et que celle-ci ait pu si longtemps s'y maintenir en travers du progrès, au grand dam de la viticulture et sans de bien gros rendements d'impôts, puisque toutes ces entraves empêchaient le développement même de la matière imposable. Au reste, s'il faut faciliter au maximum la chaptalisation, rien n'empêche de demander aux nouveaux débouchés du sucre de raisin de supporter l'impôt général sur le sucre ou les matières sucrées, par exemple. Ce sera toujours moins dégradant que l'assimilation aux glucoses !

Pourquoi aussi, puisque nous avons aujourd'hui une législation vinicole telle que l'étranger calque les siennes sur la nôtre, ne pas s'arranger pour que notre estampille officielle à l'exportation des moûts arrive à faire prime sur le marché extérieur ? Nous avons eu en effet l'occasion de voir de près les produits expédiés comme stérilisés et concentrés de certaines autres nations sur le marché de Londres, et nous en avons été estomaqués. On nous affirmait que cela y trouvait facilement preneur, et pourtant cela ne ressemblait en rien à ce que nous produisons déjà, avec des appareils à peine adaptés à la concentration du moût de raisin. C'était noir, c'était jaune, brûlé ou cuit, amer même, c'était affreux. Or le régime d'avant-guerre pour les exportations (cachetage officiel des récipients et certificats d'analyses de nos Stations et Laboratoires) avait fini par triompher de la méfiance même des Allemands. Nous pourrions donc essayer tout au moins de nous faire une place sur ce marché extérieur, maintenant surtout que l'Amérique, redevenue humide mais gardant probablement beaucoup d'abstinents impénitents, pourrait nous acheter cette marchandise à deux fins : vins sans alcool et matières premières du vin avec alcool, au degré qui leur plaira, c'est leur affaire !

Bref la porte semble bien ouverte par là désormais à de nouveaux débouchés pour la Viticulture, à condition de ne point planter davantage et d'imposer de sérieux minima de degrés, ce qui est actuellement bien difficile. Ce serait très probalement finalement plus fécond que nos essais actuels d'encouragement sur le marché intérieur à une augmentation problématique de la consommation du vin, le plafond semblant ici bien près d'être atteint. Et nous ne demandons aux pouvoirs publics que de ne pas nous interdire *en fait* ces débouchés en continuant à apporter dans cette législation l'esprit d'un autre temps, heureusement périmé. Soyons jusqu'au bout des hommes de progrès, maintenant que la loi du 4 juillet 1931 nous a aiguillés sur cette nouvelle voie.

H. Astruc et A. Castel,
Directeur et Préparateur
à la Station Œnologique du Gard.

NOS VINS EN BELGIQUE

On nous signale une décision récente de la Cour d'Appel de Bruxelles (1), rendue contre un négociant belge qui avait mis en vente des vins de la Gironde de diverses origines sous l'appellation « Château-Laffitte », en les garantissant originaires d'un cru de Saint-Estèphe (inexactement dénommé du reste « Château-Laffitte-Saint-Estèphe »).

La Cour de Bruxelles, en présence d'une fraude aussi grossière, a condamné le négociant qui s'en était rendu coupable et que poursuivaient les propriétaires du « Château-Lafite-Rothschild » à retirer toutes les circulaires et étiquettes incriminées, à payer les frais du procès et à des insertions dans quatre journaux belges, à concurrence d'une somme de cinq mille francs au maximum par insertion.

Cette condamnation constitue une sanction appréciable et il est bon de la faire connaître. On saura qu'il y a des juges à Bruxelles. Mais qu'on ne se hâte pas d'en conclure que nos vins sont parfaitement protégés en Belgique ; il s'en faut de beaucoup. Le Gouvernement belge s'est bien engagé vis-à-vis de nous, dans l'accord du 4 avril 1925, à « prendre des mesures législatives et administratives » en vue de réprimer l'emploi abusif des appellations d'origine. Nous ne pouvons guère nous féliciter cependant de la situation qui nous est faite aujourd'hui, alors que près de dix années se sont écoulées depuis la mise en vigueur de cette convention.

L'exposé des motifs de la loi belge de 1927, adoptée comme conséquence des engagements que nous venons de rappeler, indiquait qu'une loi était nécessaire, mais qu'elle devait être prudente, car on se trouvait (en Belgique) sur un terrain où l'éducation du commerçant était encore à faire. Combien prudente et douce aux fraudeurs est, en effet, cette législation, une brève analyse nous permettra de le constater.

Elle prévoit la notification par les gouvernements étrangers et la publication des appellations d'origine qui doivent être protégées ; elle définit l'*usurpation d'appellation d'origine*, qui consiste à attribuer abusivement une telle appellation à des vins ou eaux-de-vie mis dans le commerce. L'adjonction de termes rectificatifs, tels que « genre », « type », « façon », etc... n'enlève pas le caractère d'usurpation. A cela, rien à redire. Une disposition importante est celle qui établit une présomption d'usurpation pour le cas où un vin est mis en vente à un prix manifestement inférieur aux prix généralement pratiqués pour les vins vendus sous la même appellation et pour le cas où le nom ou l'adresse du vendeur évoque une appellation d'origine et peut provoquer une confusion avec celle-ci. Sans doute eût-il été préférable de viser toute indication ou signe prêtant à confusion et figurant sur les étiquettes ou dans les papiers de commerce, comme le fait notre décret du 19 août 1921. Il faut cependant reconnaître que, prises en elles-mêmes, les mesures dont il s'agit peuvent constituer de sérieuses barrières à la fraude.

(1) Cour de Bruxelles, affaire « Barons de Rothschild contre Vivier », arrêt du 5 janvier 1933.

Mais voici que nous arrivons au point essentiel, celui de l'action qui naît de l'usurpation d'appellation d'origine. Le dernier alinéa de l'article 2, l'article 3 et l'article 4 de la loi belge sont manifestement inspirés des dispositions contenues dans les articles 1er à 7 de notre loi du 6 mai 1919, c'est-à-dire de dispositions qui permettent aux intéressés, par des actions civiles, de faire consacrer leurs droits exclusifs aux appellations d'origine. Alors qu'il s'agit de réprimer de véritables fraudes, on donne à ceux qui en sont victimes une action destinée à faire trancher un droit de propriété, action qui, d'ailleurs, aux termes de la loi, ne peut se dérouler que devant le tribunal de commerce.

C'est que « la loi belge sur les appellations n'est pas une loi pénale ; ni le Parquet, ni la juridiction répressive n'interviennent ; les usurpateurs ne sont soumis à aucune peine, à aucune sanction pénale... Dès lors, les plaideurs se trouvent régis par le droit commun, notamment en ce qui concerne la procédure et l'instruction des causes, sans qu'ils puissent appeler à leur aide les juges d'instruction... ». Ainsi s'exprime, dans un commentaire de la loi, un savant auteur belge (1).

Mais, dira-t-on, la loi comporte tout au moins des sanctions sérieuses. Voyons ce qu'il en est. Les tribunaux peuvent, dit l'article 10, prononcer la confiscation des produits au profit du demandeur, « à compte ou à concurrence du préjudice subi ». On admet qu'ils peuvent aussi condamner à des dommages-intérêts. Enfin, ils peuvent ordonner l'affichage de la décision aux frais de l'usurpateur. Seulement, il faut ajouter que ces sanctions ne doivent jouer que si le demandeur a fait la preuve que l'usurpateur a agi « sciemment », c'est-à-dire s'il fait la preuve de la mauvaise foi de ce dernier.

Il résulte de ce qui précède que la poursuite des appellations d'origine par les « personnes physiques et morales » intéressées est toujours difficile, onéreuse et souvent inefficace. Aussi, tout en rendant hommage aux efforts très grands et très méritoires qui ont été accomplis par l'Union Professionnelle Belge des Négociants en Vins pour réagir contre les abus vraiment scandaleux qui étaient courants en Belgique en 1925 et qui ne le sont guère moins aujourd'hui, devons-nous reconnaître, comme nous le disions au début de cet article, que le résultat ne correspond pas aux efforts conjugués des intéressés belges et français.

Aucune intervention de la part des Autorités Administratives et Judiciaires belges, une simple action devant la juridiction commerciale, mise à la disposition des personnes privées, l'obligation pour celles-ci de prouver la mauvaise foi de l'usurpateur, auquel, toutefois, l'on n'inflige que des sanctions assez anodines : voilà à quoi se réduisent, en définitive, les seules armes forgées contre la fraude dans un pays qui a pris l'engagement, par l'accord de 1925, d'adopter « *des mesures législatives et administratives* » en vue de « *réprimer* », comme il est dit dans ce texte, l'emploi abusif et frauduleux des appellations d'origine.

(1) La loi belge sur les appellations d'origine, par A. de Chentinnes, premier référendaire au Tribunal de Commerce d'Anvers.

Il nous semble que nous serions en droit de demander à la Belgique de prendre des mesures plus adéquates au but poursuivi et, dirons-nous, plus conformes à l'esprit de la Convention du 4 avril 1925.

J. L.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Réunions viticoles dans le Midi et à Paris (E. F.). — Vins blancs stables : casse ferrique (J. Ribéreau-Gayon). — Journées des actualités agricoles à Libourne. — Vœux de la Société des Agriculteurs de France. — Expériences contrôlées de dispositifs d'adhérence pour tracteurs agricoles. — Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures. — Première Foire-Exposition du pays rouergat.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après les craintes d'avoir un printemps humide, à la suite de pluies assez fréquentes du mois de mars, nous jouissons en ce moment, et depuis une vingtaine de jours, d'une température idéale, avec des journées très chaudes qui activent la végétation. Les pluies ont cessé depuis le milieu de mars, à tel point que la surface du sol de la plupart des terres est sèche et dure. Les grosses pluies de l'hiver ont tellement tassé la terre, que les labours et les travaux de culture sont très difficiles. On soulève des mottes, ce qui est cause de la destruction d'un assez grand nombre de pousses dans les vignes jeunes.

Par suite du beau temps, les travaux de labour en retard se sont bien avancés. Ce qui nous étonne, c'est de voir passer encore de pleins camions de plants de vignes racinés pour planter. Nos marchés sont aussi bien approvisionnés de racinés. Nos pépiniéristes devaient en avoir mis des quantités très grandes, puisque depuis novembre, il en circule. Malgré cela, les prix se sont maintenus probablement, parce que les pépiniéristes sont syndiqués.

Nous traversons une période avec température favorable aux greffages sur place. Aussi les greffages exécutés fin mars et commencement avril, devraient avoir une bonne réussite.

Les fumures devraient être terminées, sauf pour les engrais azotés.

Nous traversons une période, où il est dangereux de remuer la terre, pour deux raisons. D'abord à cause des gelées blanches qui sont à redouter pendant tout ce mois. Ensuite, parce que, avec la chaleur que nous subissons, et l'humidité que procure la terre fraîchement remuée, le Mildiou peut se développer.

On a commencé les premiers traitements anti-cryptogamiques dans certaines localités. Il sera bon de surveiller attentivement, et surtout les vignes où l'eau a séjourné jusqu'à ces derniers temps. Pour les vignes de coteaux secs, ce n'est pas la peine de sulfater encore, tant que l'état atmosphérique sera sec ; mais si des brouillards étaient à craindre, il faudrait exécuter les premiers sulfatages légers, pour ne pas brûler. Autant que possible, pour éviter les grillages des jeunes bourgeons, ne pas employer la bouillie bourguignonne dans les premiers sulfatages. En employant la bouillie bordelaise, mettre de la chaux fraîchement éteinte. Les verdets donnent aussi de bons résultats.

Nous recommandons d'ajouter du soufre colloïdal aux premiers sulfatages, pour rendre les liquides cupriques plus adhérents et agir contre les germes de l'Oïdium. On peut aussi ajouter du soufre mouillable. Ne pas oublier que l'année dernière, l'Oïdium a envahi pas mal de vignobles, parce que les vents n'ont pas permis de répandre du soufre en temps voulu, ou les pluies fréquentes l'ont enlevé, avant qu'il ait produit son effet.

Les chenilles bourrues font toujours parler d'elles ; mais elles ne sont nombreuses que dans les vignobles de certaines localités. On n'a pas encore constaté la présence d'autres ennemis de la vigne. La chaleur en fera bien apparaître sous peu.

En l'absence d'humidité, les escargots qui s'étaient montrés nombreux au début de mars, sont restés engourdis.

La taille des oliviers qui devrait être terminée, peut encore s'effectuer pendant tout le mois d'avril.

Les gelées que nous avons signalées la semaine dernière, se sont produites avant le débourrement général, comme nous l'avons d'ailleurs indiqué et ne diminueront pas sensiblement la récolte prochaine, s'il ne s'en produit pas d'autres ; mais nous sommes en pleine période de crainte.

Les syndicats locaux ou les coopératives de producteurs peuvent seuls organiser une bonne défense contre les gelées.

Les nuages artificiels produits par des viticulteurs isolés, ne produisent pas les effets qu'on pourrait en attendre. Les foyers destinés à fournir les nuages artificiels, peuvent se composer de 15 kilogs de sciure sèche mélangée à 12 kilogs de nitrate de soude et à 14 kilogs de goudron. Une organisation est faite par les syndicats, pour allumer les foyers sur un signal donné et suivant la direction des vents.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles de la région méridionale, ont été fréquentés par un grand nombre de viticulteurs ; mais les affaires traitées restent rares.

Les vins du Midi s'écoulent lentement, coupés avec les vins d'Algérie. On continue à voir beaucoup de camions-citernes circuler sur les routes, allant ou venant de Sète, pour prendre des vins d'Algérie, destinés aux négociants de notre région qui n'expédiaient, jusqu'à l'année dernière, que des vins de pays. Cette année 1932, extraordinaire, peut-on dire, n'a donné que des vins à faible degré qui ne peuvent pas s'expédier seuls. Même les vignes de coteaux n'ont pas fourni à la dernière récolte, des vins pouvant remonter ceux qu'on a récoltés dans les plaines.

Dans le port de Sète, il est entré 107.780 hectolitres de vin d'Algérie, tandis que les Espagnols n'ont envoyé que 15.000 hectolitres.

Au dernier marché de Sète, les vins d'Algérie qui s'étaient payés la semaine précédente 17 à 18 francs pour les vins ordinaires, et 18 et 19 francs pour les vins supérieurs, se sont payés ou dernier marché, 17 fr. 25 à 18 fr. 25 pour les vins ordinaires. Et 18 fr. 25 à 19 fr. 25 pour les vins rouges supérieurs.

Les arrivées de vins de la colonie commencent à se ralentir, parce que les stocks de la propriété s'épuisent. On en a tant envoyé depuis la récolte dernière !

Les wagons réservoirs se payent à raison de 1 fr. 50 à 2 fr. l'hecto-voyage.

Les associations de viticulteurs sont assez calmes en ce moment, après la menace de démission des corps élus. Il y a bien quelques polémiques sur les journaux politiques locaux, entre des personnalités méridionales et des journaux d'Algérie, mais le ton est peut-être un peu moins violent.

On attend l'aménagement du marché des vins, par le Gouvernement.

Après les réunions des délégués de la métropole et de l'Algérie où l'on a vivement discuté, la Commission des boissons de la Chambre a été convoquée pour examiner les articles de la loi des finances concernant les boissons et prendre connaissance de la consultation des associations viticoles au sujet de la réforme d'ensemble promise par le gouvernement.

Le texte du projet de loi, sera, paraît-il, déposé avant Pâques, pour apaiser les esprits et éviter la démission des corps élus. Démission qui n'aurait peut-être pas été totale, puisque certain parti politique n'en était pas partisan. Ce qui ne va pas mettre dans ses petits souliers le président de la Commission des boissons de la Chambre !

Vers le 15 mai, la Commission examinera un rapport sur le projet de loi du gouvernement. Et peut-être avant les vacances parlementaires de juillet, l'aménagement du marché sera voté, à moins que ce soit à la rentrée.

Tout cela fait gagner du temps et fait patienter les viticulteurs.

Les dirigeants des associations et les délégués iront quelque fois de plus à Paris aux frais de la collectivité. Ce n'est peut-être pas pour leur déplaire.

Pendant ce temps, les viticulteurs méridionaux tireront la langue, et certains journaux locaux chanteront les louanges de celui qui vit et se fait une réclame aux dépens de ceux qui l'écoutent. — E. F.

Réunions viticoles dans le Midi et à Paris. — Les marchés vinicoles de la semaine dernière n'ont pas maintenu le mouvement qui paraissait se dessiner les jours précédents. Il n'y a pourtant pas eu de recul et les cours se maintiennent, sans grande activité dans les transactions. Les vins se retirent de la propriété, lentement, même ceux qui, au contact de l'air, se cassent. On se garde bien de les porter à la distillerie qui les payerait encore moins cher que les négociants qui les traitent et les mélangent avec des vins d'Algérie, de Tunisie ou d'Espagne. Ce sont ces négociants que les agents des contributions indirectes devraient surveiller. Ils sont pourtant connus.

On attend ici les résultats des réunions des viticulteurs de la métropole et d'Algérie.

Dans le Midi, il y a un peu de calme, pourtant le lundi 20 mars, une importante réunion viticole eut lieu à Nîmes, où la C. G. V. avait convoqué les élus, comme cela avait eu lieu, dans l'Hérault, dans l'Aude et les Pyrénées-Orientales.

L'ordre du jour suivant fut voté :

Les élus du département du Gard, réunis le 20 mars à Nîmes, sur convocation du Syndicat des Vignerons du Gard (C.G.V.), et sous la présidence de M. Allovon, maire de Bellegarde, après avoir entendu les exposés des délégués de la viticulture,

Considérant que l'aménagement du marché franco-algérien est une question de vie ou de mort pour la viticulture métropolitaine ;

Constatant la carence du Gouvernement, malgré ses promesses et les demandes réitérées des groupes viticoles de la Chambre et du Sénat ;

Conscients de leur responsabilité vis-à-vis des pouvoirs publics et des populations qu'ils représentent ;

Décident de remettre leur démission dans la huitaine aux mains d'un Comité d'action départemental qui aura pour devoir de contrôler le mouvement en exécution, de lier son action à celle des départements voisins et de transmettre les démissions à la préfacture au plus tard le 15 avril, si aucun projet de loi satisfaisant n'est déposé devant la Chambre avant les vacances de Pâques.

Après les remerciements du président, la réunion est levée et la foule s'écoule lentement commentant cette belle manifestation, qui montrera peut-être au Gouvernement que le Gard, comme tous les départements voisins du Midi, en a assez des folles promesses.

Espérons que les mesures prises par le Gouvernement, puisque tout le monde s'adresse à lui, feront cesser les vives polémiques qui durent depuis trop longtemps, entre les viticulteurs de la France et de l'Algérie. — E. F.

Vins blancs stables. — Casse ferrique. — Tous les vins contiennent des sels de fer qui peuvent provoquer des casses de divers genres, mais seule se rencontre dans les vins blancs de la Gironde la casse blanche, qui consiste dans l'apparition d'un trouble plus ou moins intense, se rassemblant très lentement en un dépôt blanchâtre.

Ce qui caractérise le trouble de la casse blanche, ce n'est pas tant son aspect qui ressemble à beaucoup d'autres, mais bien les conditions dans lesquelles il apparaît : quelques jours après une aération, un soutirage ou une mise en bouteilles par exemple, surtout si le vin vient d'être filtré ; un trouble apparaissant plusieurs semaines ou plusieurs mois après ces opérations ne peut pas être une casse blanche. Inversement, le trouble tend à disparaître de lui-même à l'abri de l'air.

On peut facilement prévoir si un vin est susceptible de subir cet accident en l'exposant dans un verre pendant quelques jours.

La casse blanche est donc un effet de l'oxygène de l'air qui oxyde le fer des vins, le fait passer de l'état ferreux à l'état ferrique, forme sous laquelle il donne avec les phosphates que tout vin contient du phosphate ferrique insoluble. Un vin pourra donc être atteint de casse blanche s'il contient trop de fer ou trop de phosphates.

Un excès de fer provient toujours du matériel de vinification ou des cuves en ciment et nullement du jus de raisin qui, même dans les vignes ayant reçu une addition de sulfate de fer, ne contient jamais que de très petites quantités de fer.

Le remède est bien connu : l'acide citrique dont l'effet est de capter le fer, en formant avec lui un complexe soluble, ce qui revient à une véritable élimina-

tion ; on en détermine la dose nécessaire par un essai préalable ; si une addition de 50 grammes par hecto, dose maximum permise, est insuffisante pour empêcher le vin de se troubler à l'air, il est nécessaire d'éliminer le fer en excès en provoquant volontairement la casse : aérer le vin par un ou deux transvasements à quelques jours d'intervalle ; un collage quelques jours après, beaucoup mieux d'ailleurs qu'une filtration, entraîne dans les lies le fer insolubilisé ; une addition d'acide citrique, à ce moment seulement, achève le traitement.

J. RIBÉREAU-GAYON,
Ingénieur-Chimiste,
Docteur ès-Sciences.

Journées des Actualités agricoles à Libourne. — L'Association des Ingénieurs agricoles du Sud-Ouest a décidé d'organiser à Libourne, à l'occasion de la Foire dite des Rameaux, des Journées d'Actualités agricoles.

Cette manifestation, d'un caractère très spécial, est subventionnée par l'Association des Commerçants et Industriels de Libourne, qui a offert, spontanément, les moyens matériels de réalisation, et patronnée par la Chambre de Commerce.

Le Comité d'organisation croit devoir préciser le sens de ces Journées.

Le but poursuivi, sans doute lointain, est l'établissement d'une doctrine de l'économie rurale pour le Sud-Ouest.

En fait, et à ne considérer que les intérêts de la viticulture girondine, on a pu constater combien les revendications de cette dernière sont différentes et, souvent, opposées. Il y a, sans doute, des raisons d'ordre naturel ; d'autres sont humaines, qui devraient céder à l'esprit de conciliation.

Est-il possible, si on envisage toute l'agriculture régionale, de coordonner ces intérêts différents et de rédiger des cahiers de revendications qui traduiront les besoins réels, essentiels de l'ensemble ? Peut-on substituer au désordre présent un ordre relatif ?

Les ingénieurs agricoles du Sud-Ouest ont pensé qu'une vaste enquête, méthodique et objective, paraissait utile, nécessaire. Ils ne se font aucune illusion. Ils savent l'énorme complexité des problèmes à étudier et qu'une telle enquête sera forcément longue, durera des années, mais ils savent aussi que jusqu'à ce jour la voix des véritables intéressés a été trop peu entendue et, pas davantage, celle des hommes qui ont étudié ces questions méthodiquement, en toute impartialité.

Les Journées de Libourne ne seront qu'une ébauche, une mise en train. La vaste enquête à entreprendre y sera commencée les 7, 8 et 9 avril prochain, pour se poursuivre à Bordeaux et en d'autres villes. Elle se caractérise par le fait qu'elle sera ouverte à tous ceux qui s'intéressent aux problèmes de l'économie rurale. Agriculteurs, éleveurs, viticulteurs, qu'ils soient propriétaires, fermiers, métayers, salariés, pourront être entendus, ainsi que tous les techniciens non exploitants.

Il est à peine besoin de dire que tous les groupements agricoles, quels qu'ils soient, comices, syndicats, coopératives, caisses de crédit agricole, leurs unions ou fédérations, pourront collaborer à l'enquête par des délégués mandatés, pour parler au nom de ces groupements.

Chacun pourra se faire entendre, soit par rapport écrit, soit par exposé verbal, en séance publique. Exposés, commentaires et discussions seront intégralement sténographiés.

Voici les questions qui seront étudiées aux Journées de Libourne :

1° Organisation corporative de la viticulture girondine relativement à la défense de ses intérêts et à l'établissement d'une doctrine économique ;

2° Concentration, sucrage, vinage ;

3° Le débouché américain après l'abolition de la prohibition ;

4° La politique économique suivie en France depuis la fin de la guerre dans ses relations avec la crise agricole actuelle.

Un communiqué ultérieur fera connaître les jour et heure auxquels chaque question sera étudiée.

Les rapports écrits devaient parvenir à M. le secrétaire général de l'Association des Ingénieurs agricoles du Sud-Ouest, 19, rue Esprit-des-Lois, à Bordeaux, avant le 31 mars. Leurs auteurs devaient faire connaître s'ils entendent présenter eux-mêmes leur travail en séance publique ou si cette présentation devra être faite par les soins du Comité d'organisation.

Les Journées de Libourne n'ont aucun caractère local. Toutes les régions du Sud-Ouest peuvent participer à l'enquête pour les deuxième et quatrième questions.

N'envoyer de rapport que sur les quatre questions ci-dessus indiquées. Nulle autre ne sera abordée dans les séances publiques.

Vœux de la Société des Agriculteurs de France. — La déclaration des revenus réels. — La Société des Agriculteurs de France :

Considérant les textes votés par la Chambre des députés, en ce qui concerne l'impôt sur les bénéfices agricoles et les revenus fonciers,

Rappelle l'opinion unanime des associations agricoles sur la nécessité du forfait,

Estime vexatoire de légiférer contre cette opinion et d'instituer une véritable rétroactivité en déclarant immédiatement applicables des mesures qui exigent la tenue préalable de comptabilités aujourd'hui inexistantes et dont les éléments seraient d'ailleurs susceptibles d'être contestés par le fisc, la plupart des transactions agricoles se faisant sans écrit,

Félicite la Commission des Finances du Sénat d'avoir disjoint l'article relatif aux bénéfices agricoles, article qui aurait d'ailleurs occasionné une perte de recettes pour le Trésor,

Fait observer que les mêmes arguments valent pour le rejet de la déclaration du revenu réel des propriétés affermées, en signalant, d'autre part, que le forfait de 30 % prévu pour les charges est manifestement inférieur à la réalité et que la disposition prévue créerait une inégalité inadmissible entre les régions à régime de fermage et les régions à régime de métayage.

Les impôts et les économies. — La Société des Agriculteurs de France,

Considérant que sous le nom d'« égalité fiscale » une véritable mystique est suscitée par certains éléments intéressés en vue d'établir des comparaisons absolument fallacieuses,

Considérant notamment que le rapprochement fait entre le produit des cédules agricole et commerciale est tout à fait tendancieux, qu'il laisse de côté les très lourds impôts supportés par l'agriculture et méconnaît la différence radicale qui existe entre deux formes d'activité économique, dont l'une, le commerce, a la faculté de récupérer les impôts auxquels elle est assujettie, dont l'autre, l'agriculture, subit au contraire, outre les impôts qu'elle paie directement, l'incidence fiscale de ceux dont ses acheteurs et ses vendeurs sont redevables au fisc,

Considérant d'ailleurs que le poids des charges fiscales supportées par l'agriculture est suffisamment indiqué par le fait que la valeur moyenne des prix à la production n'atteint pas le coefficient 4 par rapport à l'avant-guerre et que la valeur moyenne de la propriété rurale est environ au coefficient 3, tandis que la moyenne du coût de la vie continue de dépasser largement le coefficient 5,

Emet le vœu :

Que toutes les professions, au lieu d'essayer de rejeter les unes sur les autres le poids de nouveaux impôts qui sont en fin de compte destinés à grever les facultés de production et d'épargne du pays tout entier, comprennent que leur sort commun est lié au redressement des finances publiques et que ce redressement ne peut être obtenu que par des économies massives sur un budget dont l'ampleur atteint, par rapport à l'avant-guerre ,le coefficient 13.

Expériences contrôlées de dispositifs d'adhérence pour tracteurs agricoles. — Des expériences contrôlées portant sur les dispositifs d'adhérence pour tracteurs agricoles autres que les chenilles auront lieu au printemps 1933 par les soins du Comité central de culture mécanique et de l'Office départemental de Seine-et-Oise.

Elles auront pour but de déterminer les qualités mécaniques et agricoles des différents systèmes d'adhérence et, plus spécialement, de ceux qui permettent d'utiliser les tracteurs agricoles à la fois pour l'exécution des travaux culturaux de toutes natures et pour l'accomplissement des transports des denrées agricoles sur champs, chemins et routes, avec possibilités de passer rapidement de l'un à l'autre de ces modes d'utilisation.

Seront, en conséquence, admis à prendre part à ces expériences, sans distinction d'origine, les dispositifs satisfaisant aux conditions générales ci-dessus et se rapportant à l'une des catégories suivantes :

Première catégorie. — Dispositifs non élastiques, fixés ou articulés sur roues à jante rigide.

Deuxième catégorie. — Dispositifs élastiques dont l'élasticité provient de l'emploi d'une matière souple, en bande continue ou en éléments distincts, sans intervention d'un gaz sous pression, et complétés ou non par des organes fixes, amovibles ou articulés, propres à accroître l'adhérence dans des cas particuliers.

Troisième catégorie. — Dispositifs élastiques dont l'élasticité provient de l'emploi d'une matière souple, avec intervention d'un gaz introduit et maintenu sous pression, complétés ou non par des organes fixes, amovibles ou articulés propres à accroître l'adhérence dans des cas particuliers.

Les industriels qui désireront participer aux expériences devront en faire la demande à M. le directeur des Services agricoles de Seine-et-Oise, 5, avenue de l'Opéra, à Paris (1er).

Cette demande devra être accompagnée :

1° D'un engagement sur papier timbré avec signature légalisée conforme au modèle indiqué dans le règlement ;

2° D'une description complète et détaillée du dispositif qu'ils désirent présenter ;

3° De l'indication de la marque, du type et de la puissance du tracteur sur lequel le dispositif sera monté.

Les industriels résidant à l'étranger devront faire faire cette demande par un agent ou représentant agréé par eux et résidant en France.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à l'Office départemental agricole de Seine-et-Oise, 5, avenue de l'Opéra, à Paris, ou venir y consulter le règlement relatif à ces essais.

Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures. — La Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures étudiera, au cours de sa prochaine réunion qui aura lieu le troisième jeudi de mai, une question en ce moment très controversée par les récents travaux étrangers.

Il s'agit de déterminer la meilleure façon de préparer les bouillies cupriques et de savoir s'il est préférable de verser la solution de sulfate de cuivre dans le lait de chaux, ou de verser au contraire, le lait de chaux dans la solution de sulfate de cuivre.

La Ligue fait appel aux chimistes spécialisés dans cette question ainsi qu'aux biologistes pour que puissent être apportées sur ce fait toutes indications utiles et que puisse être dégagée la meilleure méthode de préparation des bouillies les plus efficaces contre le Mildiou de la vigne et celui de la pomme de terre.

Le siège de la Ligue Nationale de Lutte contre les Ennemis des Cultures est, 5, avenue de l'Opéra, Paris (1er).

Première Foire-Exposition du Pays rouergat. — Le Comité d'organisation rappelle aux agriculteurs, commerçants, industriels désireux de participer à la première foire-exposition du pays rouergat, que les inscriptions d'exposants doivent parvenir au secrétariat général, 10, place de la Cité, à Rodez.

Cette foire-exposition qui se tiendra à Rodez du 2 au 12 juin 1933, sera honorée de la visite de M. le Président de la République.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 à » fr. ; 10°, 200 à » fr.; Corbières 11°, Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 340 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 900 à 1.000 fr.; Gros plants 1932, 400 à 480 fr. Noah de 160 à 200 fr.; Seibel, 380 à 425 la barrique de 228 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

MIDI. — *Nîmes (10 avril 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 55 à 95 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 90 à 105 fr.; 8 à 9°, 120 à 130 fr. Costières, à 11°, 135 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 100 à 160 fr.

Montpellier (11 avril). — Vins rouges de 6° à 7°5, de 55 à 75 fr.; 7°5 à 8°5, de 85 à 110 fr.; Esprit de vin à 86°, à » à » fr.; Marc à 86°, » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (7 avril). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr.; blancs supérieurs, 150 à 165 fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (9 avril). — Marché d'Olonzac, de 8 à 12°, de 12 fr. 50 à 16 fr. 50.

Perpignan (8 avril). — Vins 7° à 10°, de 10 fr. » à 15 fr. 50 le degré.

Carcassonne (8 avril). — De 6° à 10°, de 8 fr. 50 à 16 fr. » le degré.

Narbonne (6 avril). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 340. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 11 avril. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 100 francs ; orges, 60 fr. à 63 fr. ; escourgeons, 57 fr. à 60 fr. ; maïs, 75 fr. » à 82 fr. » ; seigle, 64 fr. » à 71 fr. » ; sarrasin, 78 fr. à 80 fr. ; avoines, 60 fr. » à 67 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 59 fr. 75 à 64 fr. 80. Chicago, 51 fr. 20 à 53 fr. 13. — Sons, 34 fr. à 39 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr. ; remoulages, de 35 à 45 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 40 à 70 fr. ; saucisse rouge, 40 à 45 fr. ; sterling, 30 à 35 fr. ; Rosa, 50 à 60 fr. ; nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr. ; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr. ; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr. ; luzerne, 190 fr. à 260 fr. ; foin, 180 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 220 fr. » à 221 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 17 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 17 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 11 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs ; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 450 fr. — Citrons, 200 à 300 fr. — Mandarines, 220 à 450 fr. — Oranges, 190 à 220 fr. — Marrons français, 150 à 200 fr. — Figues sèches, 220 à 310 fr. — Noix sèches, 200 à 400 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 300 à 800 fr. — Haricots verts, de 600 à 1.800 fr. — Artichauts, 50 à 200 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 60 à 250 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 80 à 200 fr. — Laitues du Midi, de 50 à 110 fr. le cent. — Epinards, de 100 à 140 fr. — Carottes de Meaux, de 80 à 100 fr. — Endives, 100 à 250 fr. — Navets, de 30 à 170 fr. les 100 bottes.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

La Bourse continue sa carrière médiocre et seules quelques valeurs isolées montrent de la résistance ou se payent le luxe d'enregistrer quelques plus-values. Ce n'est pas que les nouvelles financières aient été particulièrement mauvaises au cours de la semaine, mais l'opinion publique reste hypnotisée par les préoccupations politiques engendrées par la conférence du désarmement et le projet de pacte élaboré actuellement par les grandes puissances européennes.

Tant que ce grave problème n'aura pas reçu une solution équitable, non seulement pour nous, mais encore pour toutes les petites puissances qui gravitent autour de notre influence, il ne faut pas compter sur une atmosphère de confiance et sur un réveil sensationnel du marché.

Il faut aussi compter avec les affaires bancaires d'Amérique. Les Bourses des grandes villes des Etats-Unis reflètent par leur faiblesse l'état d'inquiétude qui règne encore dans les esprit d'outre-Atlantique. Chacun lutte courageusement pour tâcher de limiter les dégâts de la crise, mais l'opinion générale est qu'il faudra traverser encore une période particulièrement douloureuse de liquidation avant d'envisager le retour à la santé.

Enfin, l'attention du monde capitaliste s'est également portée sur les événements d'Allemagne. Après les violences contre les principes et les traités, le parti national-socialiste vient d'inaugurer les violences contre les personnes.

Une campagne antisémite s'est déclenchée sur tout le territoire allemand. Tout ce qui est juif est prétexte à une persécution qui soulève la réprobation du monde entier et qui aura très certainement des incidences considérables au point de vue politique et économique. Comme l'aurait constaté Talleyrand, ce nouveau coup de force des légions hitlériennes, « c'est plus qu'un crime, c'est une faute ».

En présence de tous ces désordres, il est assez réconfortant de constater qu'en France et surtout en Angleterre, la vie, somme toute, s'écoule dans le calme et la sérénité. La crise continue évidemment de peser sur les esprits et paralyse toujours les initiatives des possédants ; mais nous ne sommes aux prises avec aucune difficulté sérieuse et nous nous dirigeons lentement vers une amélioration générale des affaires. Il peut y avoir certes quelques légers soubresauts dus aux événements extérieurs, mais la cote a maintenant épuisé toute sa marge de baisse et bien inspirés seront ceux qui sauront profiter des bas cours actuels pour garnir leur portefeuille à des prix qu'ils ne reverront certainement plus.

Bourse de Londres. — En présence des événements extérieurs, le marché de Londres s'est contenté de marquer le pas et l'on n'enregistre aucun décalage de cours important à l'exception du compartiment des Mines d'Or qui reste le seul à se désolidariser de l'ambiance actuelle. On a noté en particulier l'avance de la Sub Nigel, de la Brakpan, de la Rand Mines, de Général Mining et de la Rand Selection. Dans le compartiment des industrielles, l'action « Symon's continue à faire l'objet d'échanges assez nourris. Pétroles et Caoutchoucs plus faibles ainsi que tout le groupe des valeurs américaines.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

Lecteur assidu, Istres. — Merci de reconnaître le bien-fondé de mes conseils. Un mouvement de hausse est encore à prévoir sur les Mines d'Or, les résultats de mars étant nettement supérieurs à ceux de février. Non, il n'est pas trop tard pour acheter Rand Selection.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.